

...alle Jahre wieder steht die Weihnachtsfeier an!!



Berlin's KroneLamm
Familie Gudrun und Rolf Berlin
Marktplatz 2 + 3
75385 Zavelstein im Schwarzwald
Telefon 0 70 53/92 94-0
Fax 0 70 53/92 94-30
kroneLamm@berlins-hotel.de
www.berlins-hotel.de

Liebe Geschäftspartner, planen und kalkulieren Sie Ihre Weihnachtsfeier ganz genau. Lassen Sie sich das Feiern trotz „Krise“ nicht vermiesen!!

Wir sind für Sie da und bieten Ihnen für Ihre Mitarbeiter, Freunde, Bekannte und Kollegen vorweihnachtliche Genüsse in festlichem oder zünftigem Ambiente. Gerne beraten wir Sie mit zusätzlichen Rahmenprogrammen.

**ALLES- INKLUSIVE- MENÜVORSCHLÄGE FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER
IN UNSEREM GEWÖLBKELLER IN DER KRONE**

Zum Festpreis von € 39,50 (von 18.00 bis 24.00 Uhr) ab 15 Personen!

Wählen Sie ein einheitliches 3-Gang-Menü aus - Suppe-Hauptgang-Dessert.

Bei der Ankunft servieren wir Ihnen einen Hauscocktail mit und ohne Alkohol.

Zum Abendmenü gibt es Bier, unsere Tischweineempfehlungen in weiß und rot (Liter-Weine, QbA), Teinacher Mineralwasser und alle anderen alkoholfreien Getränke bis 24.00 Uhr.

Danach werden die Getränke nach Verbrauch berechnet. Erst ab 2.00 Uhr berechnen wir für Ihren zuständigen Servicemitarbeiter einen Nachzuschlag von € 20,00 pro Stunde.



MENÜAUSWAHL:

Suppen:

Tomatensuppe mit Gin und Sahnehaube

Schwäbische Festtagssuppe mit Flädle, Griesklößchen und Maultäschle

Kürbiskremsuppe mit altem Balsamico und Kürbiskernen

* * * *

Hauptgänge:

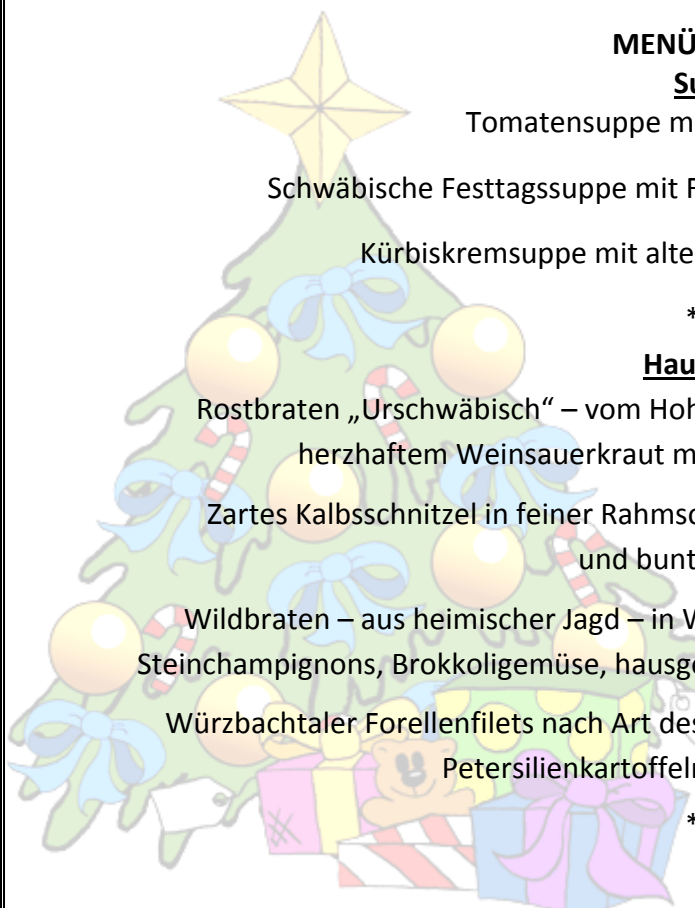
Rostbraten „Urschwäbisch“ – vom Hohenloher Weiderind – medium gebraten auf herzhaftem Weinsauerkraut mit Bubenspitzle und Lembergersoße

Zartes Kalbsschnitzel in feiner Rahmsoße mit handgeschabten Spätzle vom Brett und buntem Salatteller

Wildbraten – aus heimischer Jagd – in Wacholderrahmsoße mit Ragout von frischen Steinchampignons, Brokkoligemüse, hausgemachten Semmelknödeln und Preiselbeerbirne

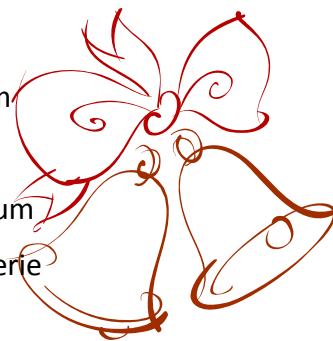
Würzbachtaler Forellenfilets nach Art des Chefs in brauner Mandelbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln und buntem Salatteller

* * * *



Desserts:

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße und 1 Kugel Eiskrem
Hausgemachter Apfelstrudel mit Walnusseis und
Eisparfait von Schokolade und Orangen mit Mandelschaum
Kleiner Pralinen- und Petitfours-Teller aus unserer Patisserie



Für Vegetarier bieten wir gerne unsere aktuellen Tagesempfehlungen an!

ZÜNFTIGE FESTE FEIERN IM KRONENKELLER

Besonders empfehlen wir Ihnen auch unsere zünftigen Kellerschmause
im urigen original Sandsteingewölbe:

**Das Zavelsteiner Rittermahl ab 18 Personen
oder die Burgherrentafel ab 18 Personen**

(Gerne erhalten Sie hierfür unsere separaten Programminfos)



UNSERE BESONDERE FEINSCHMECKER-VARIANTE IM RESTAURANT KRONE

inklusive einer köstlichen Weinreise während dem Menü
– fachkundig präsentiert von Sommelier Roland Berlin und seinem Serviceteam

zum FESTPREIS von € 65,00 (bis zum Menüende)

Zur Begrüßung gibt es einen spritzigen Hausápero mit oder ohne Alkohol.

Danach servieren wir Ihnen ein köstliches 5-Gang-Überraschungsmenü:

Mit Vorspeise – Suppe – Zwischengericht –

Hauptgang

und einen feinen Dessertteller

sowie Kaffee, Espresso oder Cappuccino

Im Wanderheim Zavelstein lässt es sich besonders ungezwungen und zünftig feiern!



FONDUE-ABENDE – gesellig und genüsslich!

HÜTTENPARTY – ab 50 Personen (feste Reservierung) können Sie das Wanderheim für Ihre
Feier alleine mit unserer Bewirtung mieten.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot.